

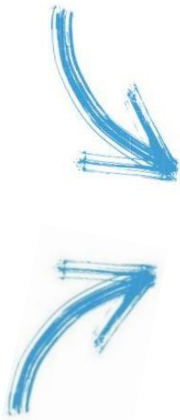
CRUMBLE ANTI GASPI



Un dessert pour utiliser ses restes de pain dur et les rendre gourmands !
On peut même y mettre des fruits flétris (de saison !) pour une reste 100% anti gaspi.

Fruits frais de saison

La saveur et la fraîcheur
(fraise, framboise, abricot ...)



Pain dur

Le croquant/crumble



Épices

Saveurs



Beurre et purée d'amandes

Base grasse



Miel

Sucré/liant

Exemple pour une verrine de pommes

Ingrédients pour 6 personnes : 125g de pain dur, 35g de beurre, 30g de miel, 900g de pommes mûres, quelques CàS de purée d'amandes, cannelle

- Mixer le pain, puis le mélanger au beurre façon crumble
- Le griller à la poêle avec le miel
- Couper les pommes en morceaux et les mixer avec la purée d'amandes
- Gouter et ajuster à votre goût
- Dresser

LE ZESTE EN PLUS

*Variez les plaisirs et
n'hésitez pas à
mélanger plusieurs
fruits*